**Adaptación de la rueda de descriptores gustativos y aromáticos y del protocolo de ensayo para la descripción sensorial de cerveza artesanal**

Giordanengo V, Petean JI, Ciappini MC

Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de los Alimentos (CIDTA), Universidad Tecnológica Nacional. Zeballos 1341.Rosario, Santa Fe, Argentina.

cidta@frro.utn.edu.ar

RESUMEN

La calidad de la cerveza puede evaluarse de diferentes maneras; uno de los métodos más utilizados es el análisis sensorial, que examina los atributos de la cerveza mediante los sentidos y obtiene datos cuantificables y objetivos, cuando participa en el análisis un panel de evaluadores seleccionados y entrenados. La importancia de este método radica en el hecho de que los instrumentos de medición disponibles en la actualidad, no tienen la misma sensibilidad y selectividad que el sistema olfativo/gustativo humano. Los atributos sensoriales de la cerveza contemplan aquellos relacionados con la apariencia, que incluye color, transparencia, formación de burbujas y espuma, y aquellos que representan el aroma, el sabor y la sensación en la boca. Con el fin de aplicar el análisis sensorial descriptivo sobre cervezas artesanales, se elaboró un protocolo que incluyó una selección de descriptores sensoriales, en base a los antecedentes publicados y a la propia experiencia. El mismo incluye una fase visual, una olfativa, una gustativa y una impresión final. Dentro de la fase visual se seleccionaron los siguientes atributos a analizar: color, espuma, vivacidad y turbidez. Para el color, se adaptó una carta de colores basada en la guía Davinson; la espuma se caracterizará observando su consistencia, color y persistencia; el parámetro vivacidad se describirá visualmente, de acuerdo a la cantidad de desprendimiento de CO2, y la turbidez, como el grado de transparencia de la cerveza. Para las fases olfativa y gustativa se modificó la rueda propuesta por Meilgaard, generando una versión acorde a nuestro léxico y usos. En la etapa olfativa se describen los aromas primarios, aportados por la malta y el lúpulo, y los secundarios, formados a partir de la fermentación por acción de la levadura. En la etapa gustativa se aprecian y describen los sabores generados por la malta, el lúpulo y aquellos producidos durante la fermentación. Se menciona si se percibe el gusto amargo característico y se lo cuantifica, según los valores de la escala International Bitternes Unit (IBU). Finalmente, se cuantifican las sensaciones pseudotérmicas, de astringencia, de textura y cualquier otra que fuera posible percibir. La descripción se completa evaluando el equilibrio entre los gustos dulces provenientes de la malta, los amargos provenientes del lúpulo y otros componentes de sabor, según el estilo de la cerveza ensayada. Este protocolo será utilizado para describir los diversos estilos de cerveza artesanal que se producen actualmente, en especial en el área del gran Rosario, para caracterizarlas y ofrecer a los consumidores una guía para la selección de su cerveza preferida. Esta herramienta también permitirá practicar un control de calidad más completo a los productores de cerveza.

Palabras claves: análisis sensorial, flavor, malta, lúpulo, espuma